

SERVONTYN

servontyn

SERVONTYN CATERING IS VERHUISD. GROTE PARTIJEN NU EEN MAKKIE'

TEKST: XANDRA DERKS | FOTOGRAFIE: JAN ADELAAR

Elke rasechte ondernemer zal het herkennen. Een opdrachtgever belt voor een supergave klus. Eigenlijk is ie net een tikkie te groot voor je bedrijf. Maar met wat creativiteit boks je het toch voor elkaar. Zo vergaat het ook **Lenny Kamphuis** van **Servontyn Catering**. In zijn geval betekent het extra koelcapaciteit, mankracht en equipment organiseren. Die fase is voorbij. Onlangs is hij verhuisd naar een nieuw pand waardoor hij zonder kunst- en vliegwerk grote partijen aan kan.

“Eigenlijk verandert er voor onze opdrachtgevers niet zoveel. Stijl, smaak en service zijn altijd uitgangspunten geweest. Kwaliteit staat bij ons op nummer 1. Door te verhuizen naar Elst kunnen we nu makkelijker grootschalige partijen verzorgen. Denk aan 1.500 gasten voor een buffet, 650 voor een diner en enkele duizenden voor een borrel met hapjes. Als Arnhemmer in hart en nieren moest ik wel even slikken om naar Elst te gaan, maar deze kans kon ik niet laten lopen. In het pand heeft voorheen namelijk ook een soortgelijk bedrijf gezeten, dus alle faciliteiten zijn aanwezig.”

PERFECTE LOCATIE

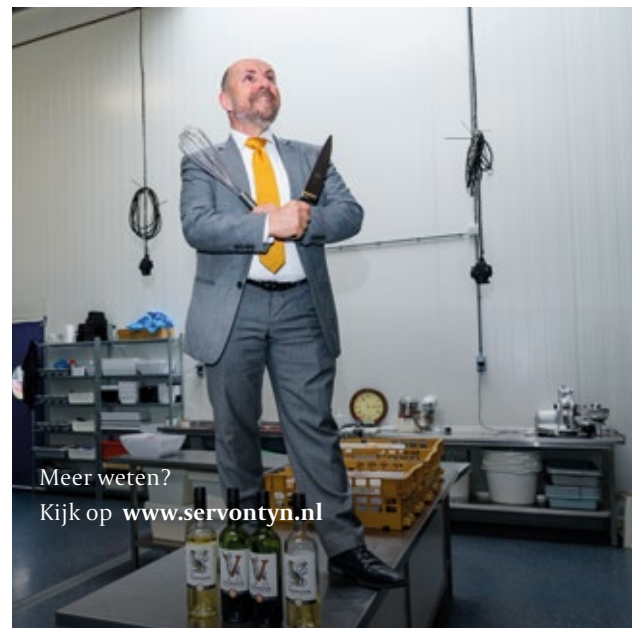
“Nu hebben we een pand van 550 m² met een keuken van circa 120 m², grote koel- en opslagcellen, een riant

magazijn, een ruime spoelkeuken en een flink kantoor. Ook is het logistiek optimaal met veel parkeerruimte, zelfs voor meer vrachtwagens. We kunnen nu efficiënter ons werk doen. Bovendien kunnen we nu zoveel meer. Als full service cateringbedrijf werken meestal in groot Arnhem maar maken ook regelmatig uitstapjes naar Amsterdam. Eveneens verzorgen we bijvoorbeeld de maaltijden voor de vrijwilligers van Het Rode Kruis tijdens de Nijmeegse Vierdaagse.”

GASTVRIJHEID

“Natuurlijk blijven we ook de opdrachtgever met kleine cateringpartijen bedienen. Het budget is voor mij het vertrekpunt. Daar binnen kijken we wat mogelijk is. We denken en bewegen mee met de opdrachtgever.

Elke partij geven we eigen touch. Gastvrijheid staat centraal. Ons team van 12 vaste medewerkers doet alles om de gast het naar de zin te maken. Dat zit in de smaak van de gerechten, de stijlvolle inrichting van de locatie én de attente bediening.” ■



Meer weten?

Kijk op www.servontyn.nl